〜 Mr.chef クッキングシリーズ 〜

Ceramic Knife Set

セラミックナイフセット

品番：YX26A

取扱説明書

●この度は当社製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
●使用前にまず取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
●取扱説明書はいつでも見られるようにお手元に保管してください。
●本製品は日本国内においてのみ使用可能です。
This product can be used only in Japan.

MADE IN　CHINA

セラミック刃物について

●セラミック刃物の特徴

★酸やアルカリ、塩分に侵されることがなく、いつまでもさびません。
食器洗い器での洗浄・漂白ができお手入れも簡単。
★金気（金属イオン）が出ないので、素材（食物）の風味を損ないません。新鮮なお刺身、フルーツなどに特に適しています。
★金属包丁より軽量で持ちやすく、摩耗しにくいので切れ味が長持ちします。

取り扱い上のご注意 ※製品をお使いになる前にお読みください。

安全にご使用いただくために

●取扱説明書に記載されていない方法や目的でのご使用あるいは、用途以外の目的でのご使用は事故やけがの原因となりますので、絶対におやめください。
●お客様の不注意による破損やけがに対する責任は負いかねますので予めご了承ください。
●万が一、故障していたり故障と思われる場合はご使用にならないでください。
●取扱説明書の使用ガイドライン、指示が守られない場合は責任を負いかねます。
●お子様の近くで使用しないでください。

乳幼児の使用禁止

刃物取扱注意

破損注意

⚠ 注意

金属のように曲がらないため、硬いものを無理に切ったり、叩いたり、こじったりすると刃欠け、刃折れが起こす場合がありますのでご注意ください。
●硬い食材には使用しないでください。刃が欠けたり、折れたりすることがあります。
※例えばカボチャ・冷凍食品（半解凍食品）・餅・骨付き肉及び魚・カニ・とうもろこし・果物の種など。
●刃は非常に鋭利な為、取り扱いには十分にご注意ください。
●乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
●セラミックナイフの背に指や手のひらを直接当てて力を入れないでください。背の角部でけがをする恐れがあります。
●背を手で押さえる時には布を当ててご使用ください。
●刃部はファインセラミックス製であり、金属製ではありません。ぶつけたり、落としたりすると、欠けたり折れたりすることがあります。
●セラミック刃物の上に物を落とさないでください。刃を破損させるおそれがあります。
●セラミック刃物に付着した食材を取るなどの目的で、まな板やテーブルなどの硬いものを叩かないでください。刃が折れることがあり危険です。
●セラミックナイフの側面で食材を押さえつけないでください。折れる恐れがあります。折れた場合、研ぎ直しをすることができません。
●食器洗浄乾燥機や水きりをご使用の際は、食器等に当てないようにご注意ください。

⚠ 注意

●セラミックナイフは、金属刃物用砥石では研がないでください。刃を傷める原因になります。
●まな板は木製、または樹脂製のものをご使用ください。それより硬いものを使用しますと、刃が欠けることがあります。
●火のそばに置かないでください。樹脂部が変形することがあります。
●刃の部分を直接火で焙るようなことはおやめください。刃が熱衝撃で破損することがあります。
●刃の部分に色が付着した場合は、台所用漂白剤に浸けてください。金属製のタワシを使用しますと金属が削れ、金属粉で刃が黒くなることがあります。
●取り扱い上の注意を守らないことにより損害が生じた場合、当社は一切責任を負いません。

お手入れについて

●使用後のお手入れ

・汚れをお湯に浸し、やわらかくしてからスポンジでこすってください。それでも落ちないときは、研磨剤の入っていないメラミンスポンジに水をよく含ませてこすってください。
セラミック刃物は、食器洗い器による洗浄も可能です。
・刃の部分に色が付着した場合は、台所用漂白剤に浸けてください。

金属製のタワシや研磨剤を使用しますと金属が削れ、金属粉で刃が黒くなることがあります。

●セラミック刃物のお手入れについて

市販のセラミック刃物用研ぎ器等をご使用ください。

注意

金属刃物用砥石では研がないでください。刃を傷める原因になります。

製品仕様

	サイズ / 重量	材質	耐熱温度
セラミック包丁	28×3.5cm （刃渡 16cm） /85g	ABS 樹脂、TPR、ジルコニアセラミック	80℃
セラミックピーラー	13×7cm/20g		
包丁カバー	16×4cm/10g	ABS 樹脂	
樹脂製まな板	33×19.5×0.5cm /260g	ポリプロピレン	